

LIGHTOAK F-21

DESCRIZIONE

LIGHTOAK F-21 sono frammenti di rovere francese a media tostatura, provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*. Grazie alla tostatura in forno (torrefazione), si ottengono precisi e omogenei profili sensoriali con costanti risultati di intensità aromatica e cessione tannica.

Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta, sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di 24 mesi. Successivamente viene controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa. **LIGHTOAK F-21** contribuisce all'espressione fruttata, arricchita di note tostate, quali la liquirizia e le spezie dolci.

CARATTERISTICHE

LIGHTOAK F-21 elimina le note verdi – erbacee, apporta intensità e finezza aromatica. Amplifica la sensazione di volume apportando rotondità e struttura in bocca.

Contribuisce a esaltare le note di frutta rossa come prugna e more selvatiche e spezie dolci.

RUOLO SUL COLORE

LIGHTOAK F-21 favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino. Si consiglia l'utilizzo di **LIGHTOAK F-21** in fermentazione* per un miglior risultato della stabilità e intensità del colore.

* in fermentazione, solo su vini autorizzati.

ESEMPIO APPLICATIVO:

BIANCO STRUTTURATO CON AROMA INTENSO E BUONA ARMONIA IN BOCCA

A) 150 g/hl di LIGHTOAK F NATURE + 50 g/hl **LIGHTOAK F-21** Paillettes:

Totale eliminazione della nota verde ed esaltazione dei sentori fruttati. La frazione tostata aumenterà la sensazione di complessità aromatica e armonia in bocca.

Biotechnologia da abbinare: Lievito: MAURIVIN PDM; 1° Attivante: PROVITAL YEAST.

ROSSO GIOVANE CON NOTE DI SPEZIE DOLCI

150 g/hl di LIGHTOAK F NATURE + 150 g/hl **LIGHTOAK F-21** Paillettes

Oltre al fissaggio del colore permette l'eliminazione delle note erbacee e l'esaltazione della frutta rossa. Biotechnologia da abbinare: Lievito: MAURIVIN BP725; 1° Attivante: PROVITAL YEAST.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-300 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

CONFEZIONI

10 kg in Infusion Bags. **LIGHTOAK F-21** è disponibile anche in formato "PAILLETES" in sacco da 10 kg.

LIGHTOAK F-21 è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.